



MI-TOMORROW
IL DOMANI DA LEGGERE

VIVIMI / MI-TOMORROW

Lorena Pericoli

morning alert

**CENA DI GALA
A DOMICILIO**

GOMITOROSA • Una cena di gala (virtuale) per sostenere la onlus Gomitolrosa e il suo progetto di lanaterapia, il lavoro a maglia con lana di recupero che permette ai pazienti in ospedale di trovare un momento di serenità e benessere. Lunedì 8 marzo si potrà ordinare un menù a domicilio creato dallo chef Filippo La Mantia. Oltre alla cena, i partecipanti ricevono un pacco con tutto l'occorrente per una serata speciale, dalle spille di lana rosa da indossare ai piatti e bicchieri per la tavola.

- ✉ segreteria@gomitolrosa.org
- ☎ 351.96.61.003
- 📅 Prenotazioni entro il 28 febbraio
- 💰 250 a persona, 220 se in coppia
- 📍 @gomitolrosa



**CAPOLAVORI
ITALIANI**

EATALY SMERALDO • Proseguirà fino al 10 marzo la nuova campagna di Eataly dedicata al "Capolavori Italiani". Facendo la spesa nei punti vendita Eataly oppure online si può beneficiare dello sconto del 15% sull'acquisto di almeno sei "Capolavori italiani": farina, biscotti, pasta e uova, ai prodotti più ricercati come il Culatello di Zibello o il Barolo Borgogno. Per chi siede nei ristoranti, sempre fino al 10 marzo, è previsto l'omaggio di un calice di vino esibendo il biglietto di un museo o di una mostra visitata nella settimana precedente al momento del pranzo.

- 📍 Piazza XXV Aprile 10, Milano
- ☎ 02.49.49.73.01
- 🕒 Tutti i giorni dalle 8.30 alle 21.00
- 🌐 eataly.net
- 📍 @eataly.milano

**VERSO
PASQUA**

VITO CORTESE • Al via la collaborazione tra lo chef cioccolatiere crudista Vito Cortese, il primo al mondo ad aver creato l'uovo di cioccolato raw già nel 2014, e il brand di accessori di Pistoia The Jaar. Dal loro incontro nasce una serie limitata di uova di Pasqua speciali, realizzate a mano con ingredienti pregiati e alleati della salute. Le uova, infatti, sono preparate con cioccolato crudo finissimo, ricco di magnesio e thebromina, per la prima volta viene declinato in diverse varianti, dal bianco a quello con il latte di cocco.

- 🍪 Tavolette da 6,50 euro
- ✉ vitocortese.com
- 📧 info@vitocortese.com
- 📱 [metodocortese](https://www.instagram.com/metodocortese)
- 📍 @chefvitocortese



**DELIVERY
MILANESISSIMO**

TESTINA • Si chiama Testina Experience. È il delivery del ristorante di via Abbadesse che consegna a casa un piatto quasi pronto da rigenerare, terminando cottura e preparazione. Si applica così il "Metodo 90/10": il ristorante cucina, confeziona e consegna, il cliente rigenera e gusta: dieci minuti in pentola o in forno, venti minuti di cottura o frittura. La proposta è tipicamente milanese: mondèghill, testina, riso al salto, la costoletta, ossbùs, rostin negà, bollito e cassoeula.

- 📍 Via Abbadesse 19, Milano
- ☎ 02.40.35.907
- ✉ testina.experience@gmail.com
- 🌐 testinaexperience.store
- 📍 @testina_milano



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Segnalaci
il tuo locale al
331.95.25.828